



IN-LINE READY



IN-LINE READY ILR

➤ Producción específica de levaduras secas FERMIVIN, para protegerlas y permitirles ser resistentes al estrés por temperatura y acidez y poder rehidratarse instantáneamente.

➤ Desarrollado en colaboración con INRA Pech Rouge



➤ Un proceso de producción especial aplicado para 10 cepas de la cartera de Oenobrand: para blancos, rosados, tintos, y para aplicaciones específicas

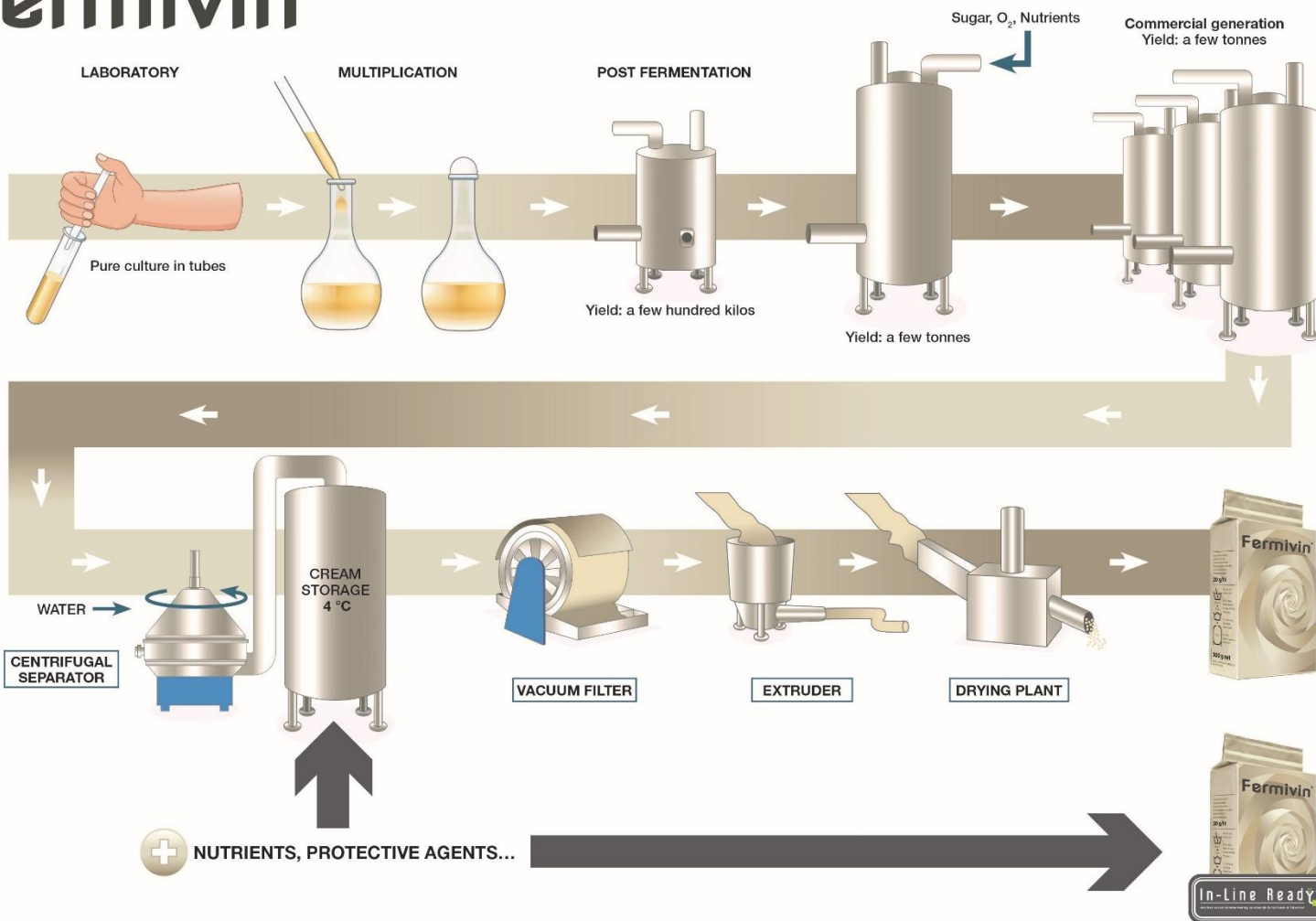
 4F9 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> # 4F9 - SELECTION IFV - FRANCE	 LVCB <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> # LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE	 AR2 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> # LO122 - VALIDATION OENOBANDS	 JB3 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> # JB3 - SELECTION CVM CORSICA - FRANCE	 7013 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> # 7013 - SELECTION INRA - FRANCE
   				
 VR5 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> # VR5 - VALIDATION OENOBANDS		 P21 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> # P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE		 PDM <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> # 8706 - VALIDATION OENOBANDS

FERMIVIN®

IN-LINE READY

- Receta específica de producción y formulación para la levadura FERMIVIN ILR

Fermivin®



Fermivin®

In-Line Ready

Special alcohol preserving solution by Oenobrand & Sinter



ILR In-Line Ready

Historia de R&D y comercialización

Fermivin[®]





In-Line Ready: tecnología dual desde 2012

Máquina + levaduras secas activas ILR producidas especialmente
= Mezclador sólido-líquido de alto cizallamiento FMY45 (Silverson) + ADY producido para adaptarse a las condiciones de adición directa aplicadas por la máquina

Rápido / Fácil / Innovador / Seguro



Ferminivin[®]



In-Line Ready: tecnología dual

La mejor manera de:

- agregar la población correcta de levaduras en su **estado fisiológico óptimo**
- fermentaciones seguras y optimización del aroma
- Agregar la levadura más rápido y de una manera más segura y profesional



Rápido

Fácil

Evitar errores humanos

Reduce la mortalidad de levaduras

Fermivin

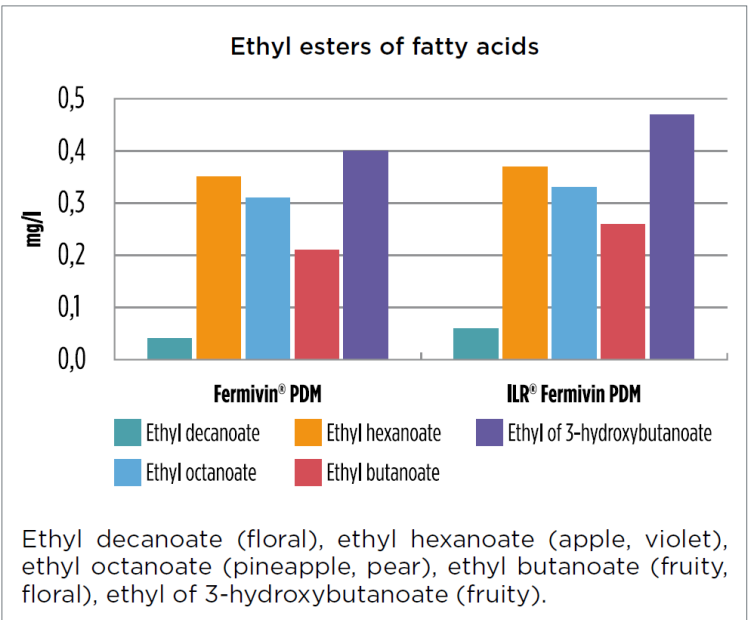
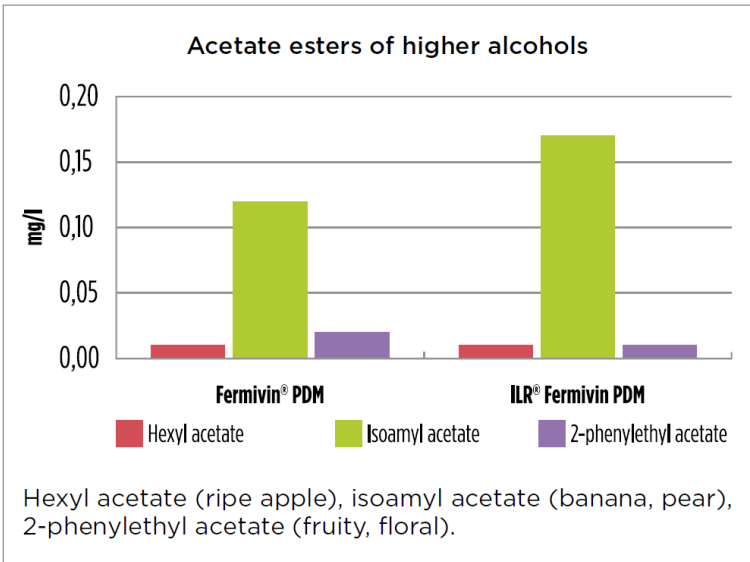


Vinos de mayor calidad con levaduras ILR - Perfiles de vinos -

Levaduras In-Line Ready inoculadas con equipo FMY45 en comparación con la levadura estándar rehidratada

- Cada vez que analizamos, In-Line Ready tiene:
- Mayor cantidad de Acetatos (aromas frutales)
 - Disminución de ácidos grasos (enmascaradores de la fruta)

Comparison of aromatic profile of same juice fermented with Fermivin® PDM vs. ILR® Fermivin PDM



Fermivin®

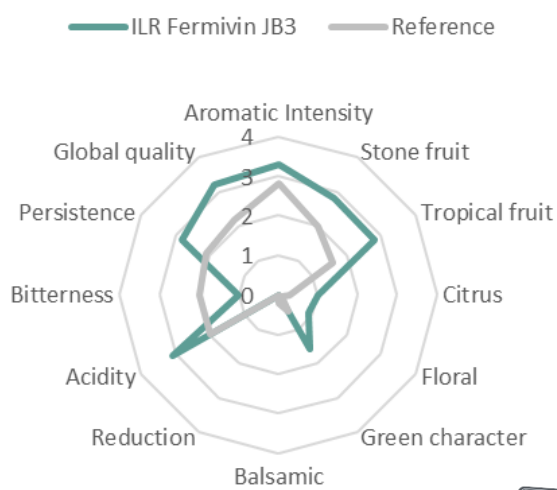


Vinos de mayor calidad con levaduras ILR - Perfiles de vinos -

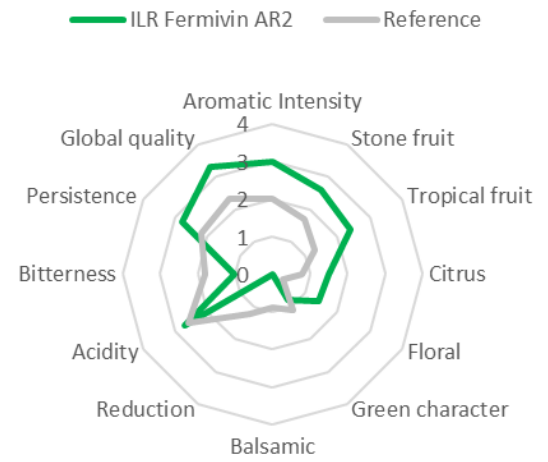
Levaduras In-Line Ready inoculadas con equipo FMY45 en comparación con la levaduras referencia de la bodega

En general, la amargura disminuyó y aumentó : la intensidad aromática, fruta de hueso, fruta tropical, cítricos, floral, acidez, persistencia
→ Se mejora la calidad global

Comparison of the sensory profile of Airen wines fermented with ILR yeast vs. the winery yeast reference



Comparison of the sensory profile of Airen wines fermented with ILR yeast vs. the winery yeast reference



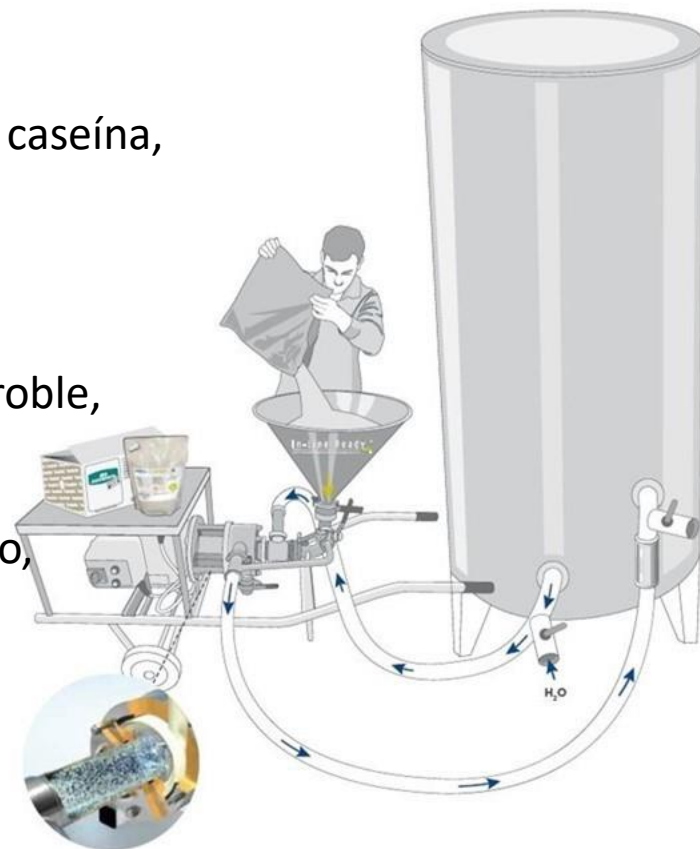
Fermivin®



ILR FMY45: Un equipo Versátil

El equipo ILR FMY45 permite a las bodegas facilitar la incorporación de productos vitivinícolas como:

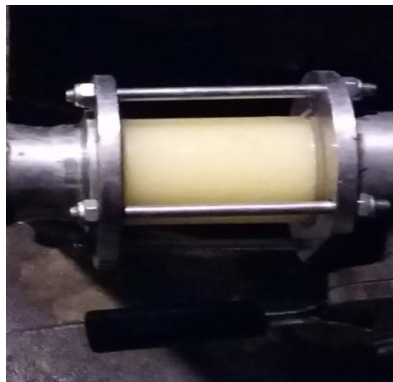
- NUTRIENTES tales como Maxaferm, Natuferm, Extraferm
- Clarificantes: Gelatina, productos a base de caseína, carbon, PVPP...
- AGENTES SULFITANTES: Soluciones de SO_2
- DERIVADOS DE MADERA: polvo de chip de roble, taninos
- TRATAMIENTOS CORRECTIVOS: ácido tartárico, Ácido cítrico, ácidos láctico, málico, azúcar
- Agentes estabilizantes: ácido sórbico
- Y por supuesto levaduras



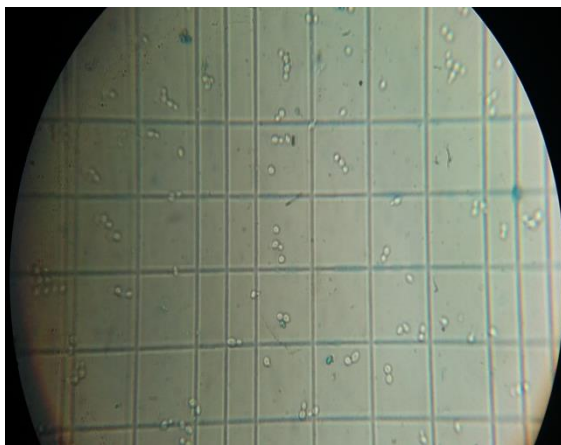
Ferminvin®



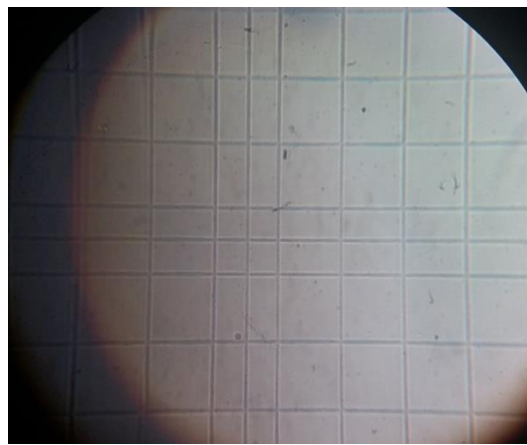
TRATAMIENTO ALTERNATIVO CON ILR OXIGENACION



✓ válvula de la tolva
FMY45
1/3 abierta durante 10-20
minutos, disminuye la
fase de latencia



Micro-oxigenación con FMY45



Tradicional

✓ Mayor
crecimiento de
levaduras
✓ Mayor número
de células viables

Ferminvin®



ADICIONES CON LA TECNOLOGÍA ILR

NATUferm® **Pure**

NATUferm® **Bright**

NATUferm® **Fruity**

MAXAferm®

EXTRAferm®



✓ Nutrientes
800kg/h

Fermivin®

ADICIONES CON LA TECNOLOGÍA ILR

✓ Ácido tartárcio
1.000 kg/h

Fermivin®



ADICIONES CON LA TECNOLOGÍA ILR

Fermivin[®]



✓ Polvo de chips de roble



✓ Caseína
1.500kg/h

✓ Taninos
1.500kg/h

ADICIONES CON LA TECNOLOGÍA ILR

Fermivin[®]



Feb. 2015

- Coop. La Mancha: 3,5 Tn / 6 horas
- Normalmente: 3,5 Tn / 2 días

ADICIONES CON LA TECNOLOGÍA ILR

Fermivin®



✓ Azúcar
4.000kg/h



✓ Ácido cítrico
360 kg/h